



Königsberger Klopse

Je heller das Fleisch, desto höher der Preis

Hack, Ei, Brösel, Senf, Salz und Pfeffer vermengen, ca.12 Klöße formen. Brühe mit Lorbeer aufkochen, Klöße hineingeben, bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Nun die Butter schmelzen, Mehl einstreuen, aufwallen lassen und mit Wein und 600ml von der Brühe ablöschen. Sahne zugießen und 6-8 min. offen kochen. Kapern, Kapernflüssigkeit, Zitronenschale und -saft zugeben. Mit Salz,1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Klöße in der Sauce servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 652



Zutaten für 4 Portionen:

Hackfleisch vom Kalb (

800 g Rind/Schwein gemischt geht auch)

1 Ei(er)

50 g Semmelbrösel

1 EL Senf

Salz und Pfeffer

1 Liter Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

40 g Butter

30 g Mehl

50 ml Wein, weiß

200 ml Sahne

1 EL Kapern und 1 EL Kapernflüssigkeit

1 EL Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

1 EL Zitronensaft

Zucker

Bund Petersilie, glatte

Rezept von: Blondi_66